

edhard

Запълване на нужда



Пълно обяснение за оборудването Edhard

Съдържание



Страница 3

Бункери
F-серии
FHP-серии



Страница 3

Бункери
FS-серии
RP-серии



Страница 4

База
P-серии



Страница 5

База
PS-серии



Страница 6

База
PV-серии



Страница 7

База
PT-серии
Бункери
FT-серии



Страница 8

Декоратор за торти
CDR-серии
Въртяща се поставка
T-серии



Страница 9

Акcesoари

Страница 10-11

Спесификации

F-серия Тези пълначки са модел от прозрачен одобрен от FDA поликарбонат. Има ги в 5.5 литров и 17 литров капацитет на бункера и имат единични или двойни изходи. F-серията пълначки могат да представят широк обсег от дозиращи функции - от пълнене на сладкарски изделия до изсипване на продукти. Много голямо разнообразие от накрайници могат да се адаптират към този модел пълначки - за пълнене на понички, еклери, кроасани и други сладкарски изделия. Те шприцват меки маслени кремове, повърхностни топинги, бито масло и крема сирене върху хлебчета и ролца. Може и да дозира други полутечни продукти бързо и ефективно.

За дозиране на нехранителни продукти ние предлагаме F-серията с Valox** или неръждаема стомана на бункерите.

F-серията могат да бъдат използвани с P;PS;PV серия бази.



FHP-серия Тези пълначки са модел от прозрачен поликарбонат и ги има с единичен изход с капацитет на бункерите 5.5 и 17 литра. FHP серията са проектирани като алтернатива на FS серията като предлагат същото високо налягане на по ниска цена. Като при FS серията и RP серията дозиращият изход не се влияе от нивото на продукта в бункера. Тези серии са способни да дозират голям диапазон вискозни продукти с високо ниво на точност. FHP-серия са най-добре съвместими с P;PS;PV бази.



FS-серия FS-серията пълначки са от одобрена от USDA неръждаема стомана тип 304. Наравени са с 5.9, 17 и 39 литров капацитет на бункерите допълнително към тези пълначки може да има 5.5 поликарбонатен бункер със същата помпа и изход. Тези пълначки приемат повечето аксесоари.

17 литровия бункер от неръждаема стомана може да бъде използван с нашите прикрепящи се електростатички нагреватели които поддържат продукта на определена температура докато се шприцва.

FS-серията трябва да бъдат използвани с по-мощните PS и PV бази.



RP-серия RP-серията има същият бункер от неръждаема стомана и са със същите капацитети като FS-серията. Работните колела са с 3 лопатки за разлика от FS-серията които имат зъбни колела.

Тази помпа може да шприцва вискозни продукти съдържащи парченца до 10мм без да ги смачква. RP-серията също се използва да шприцва зърнести продукти толкова добре колкото и деликатни продукти, които не могат да бъдат 'преработени' докато се помпат. Тези пълначки имат само единичен изход и могат да приемат повечето аксесоари. RP-серията трябва да бъде използвана с PS и PV серия бази.





Р-серия Р-серията бази ги има с 1/37 к.с. 1/15к.с. И двата типа бази са надеждни и издръжливи. Проектирани са за години работа без поддръжка. Екстериора е проектиран така, че просто е нужна мокра кърпа за да се поддържа чиста базата. И двете бази имат еднакви характеристики които ги прават полезни в широк диапазон от приложения. Включва се нормален, обратен, автоматичен и непрекъснат цикъл, който може да бъде зададен от клавишите на базата. Р-сериите пълначки пасват най-добре на Р-сериите бази.

Нормален Цикъл:

Количеството продукт, което се шприцва може да бъде настроено с дигиталните клавиши. След като е натиснат бутонът за шприцване пълначката ще направи 1 цикъл за да шприцва зададеното количество, тогава ще спре и ще се върне назад.

Обратен

Обратното движение е нужно, за да дръпне продуктът обратно след като шприцващият цикъл е завършен - това предотвратява капане от краищата.

Обратно движение може да бъде настроено според специфични изисквания.

Автоматичен Цикъл:

Тази функция елиминира нуждата непрекъснато да се натиска бутон за шприцване по време на множество работни цикли. В тази функция количеството, което се шприцва и времето между шприцването могат да бъдат настроени според специфичните нужди. Тази функция елиминира умората на оператора и подобрява ефективността при продължителна работа.

Непрекъснат цикъл:

Когато се избере тази функция операторът или дистанционно действащо устройство, като фото електричен превключвател, определя началото и края на помпащото действие. Тази функция е полезна когато непрекъснат поток от продукция е сложен на конвейер.

Всички бази могат да бъдат задвижвани ръчно чрез бутон за шприцване (по принцип това са Р;PS;PV или РТ бази) или чрез педал или фотоелектричен превключвател.



PS-серия PS-серията предлага същата надеждност и дизайн без поддръжка като Р серията със същите функции за управление. Добавената разлика в PS серия бази е неговия 1/8 кс. мотор. По голямата сила на мотора разширява асортимента от продукти които могат да бъдат шприцвани. Тази база е най-добре направена за FS и RP серий пълначки.

Да се свърши работата.....

Оборудването Едгард запълват нужда в пазара. Хлебари, сладкари и всички в хранителната индустрия, козметици и други използват нашите дозираци системи, за да спестят време и материали.

Частичен лист от хранителните продукти които могат да бъдат инжектирани, шприцвани, изсипвани, положени, напластявани и тункващи използвайки нашите дозираци системи:

Гъсти смеси, масло, извара, топено сирене, крема сирене, различни видове кремове, яйчен крем, плодови пълнки, мед, айсинг, желе, кетчуп, меласа, горчица, масла, фъстъчено масло, пудинг, подобрители, картофено пюре, рикота сирене, десинги за салата, салса, сиропи, доматиена паста, доматиен сос, бита сметана, йогурт и много други продукти.

Снимките които са показани на тази страница са: пълнене на еклери, шприцване на сирене със спанак, дозиране на салса и сирене за начос, пълнене на макаронени миди с рикота.

Приложения за нехранителни продукти:

Козметични кремове, бои за пръсти, гелове, глицерин, кремове за ръце, лубриканти, лусиони, индустриални лубриканти, паста за зъби и още много други продукти.





PV-серия Базите от PV-серия дават на оператора пълен контрол върху скоростта с която се шприцва /което не е възможно при базите с 1 скорост/, количеството което ще бъде шприцвано и възможността да настройва помпата след всеки 1 цикъл, автоматичен и непрекъснат. Възможността да се контролират всички тези функции разширява приложенията на продуктите.

Контрол на скоростта:

Това е много важно - когато продуктът се поставя върху конвейер трябва винаги да е в синхрон със скоростта на конвейера. Това също дава възможност на продукта да бъде шприцван чрез струя или ръчно. Контрол върху скоростта на шприцване е нужно когато се дозира продукта върху конвейер където шприцването трябва да бъде контролирано. Контролът върху скоростта също е важен защото предотвратява повредата на нежни сладкарски изделия да не се чупят по време на пълнене.

Нормален цикъл:

Всеки път когато спусъкът е активиран на нормален цикъл пълначката шприцва зададеното количество продукт, прави 1 обратен оборот и спира.

Обратен цикъл:

Обратното движение на помпата след всеки цикъл е нужно за да се осигури прецизността на шприцването. Това действие предотвратява капането на продукти с по-висок вискозитет а за продукти с по-нисък вискозитет има клапани, които предотвратяват капането и пази базата чиста.

Автоматичен цикъл:

Автоматичния цикъл е функция която позволява на оператора да не натиска непрекъснато бутона за шприцване. Количеството което се шприцва и времето между шприцване се регулират от контролния панел на базата.

Непрекъснато шприцване:

Непрекъснатия цикъл се използва за да се изпомпва продукта за неопределен период от време. Комбинирана с контрол върху скоростта тази функция осигурява огромна гъвкавост в различни и безкрайни приложения.

Всички изброени функции са напълно приложими от контролния панел и осигуряват на използвателя контрол и гъвкавост при дозирането при каквито и да е приложения.

РТ-серии РТ сериите те шприцват продуктите директно от казана или от друг контейнер, това елеминира непрекъснатото и забавящо пълнене на бункера на пълначката. Част от приложенията на този модел са: пълнене на капсули, шприцване бърху килимчета за печене тави, бутилки и други контейнери. Също толкова добре шприцва мъфени, планка за зафилване на торти, пълнка за пайове, топинги и тесто за сладки.

РТ-сериите бази могат да бъдат използвани в 2 различни модела:

1. Като дозираща трансферна система, кадето продуктът може да бъде изпомпван директно от огромен казан или купа и да бъде шприцвано в различни количества чрез голямото разнообразие на накрайници и аксесоари.

2. Като системи на гравитационен принцип къде продуктът се поставя в бункер и се шприцва чрез различно разнообразие от аксесоари и накрайници.

РТ-сериите е напълно подвижна система и се състои от 2 главни компонента - база и помпа/пълначка. Когато се помпа от голям казан базата и помпата се зглобяват върху маса или специално проектирана поставка. Засмукващата тръба която се прикрепя към единият край се разгъва директно до дъното на казана. системата може да бъде поставена до конвейер с 4 изходна приставка върху лентата която шприцва върху движещата се лента. Конфигурацията на накрайника може да бде насочена на 180 градуса радиус.

РТ-сериите могат да се поставят ако се използват бази с бункер вместо да се използва трансферна система.

Базите от тази серия имат същите функции като PV сериите като контрол на скоростта, обратен ход, автоматичен, нормален и непрекъснат цикъл на шприцване.

Има 2 основни вида помпи за РТ сериите. FT сериите е помпа (подобна на FS сериите) и се използва да се дозират меки продукти. FTR-сериите са изпъкнали помпи (подобни на RP сериите) проектирани да дозират зърнести материали както и продукти съдържащи парченца (ядки плодове бороинки итн.) в полутечна консистенция.





CDR-сериий CDR-сериите предлагат възможността да се декорират торти с тях както и да се сменят различни видове накраиници за различни видове декорация. Този вид серии също се използват, за да се шприцват крем пъф, крем за елклери, тесто за бисквити и различни видове айсинг. С CDR-сериите оператора има пълен контрол върху количеството, формата и скоростта с която продуктът се шприцва.



CDR-сериите заместват старите пошове. С 17 литров бункер което е равно 36 до 40 пъти пълнене на поша. Използвайки пош операторът рискува да си нарани китката или ръката. С CDR-сериите налягането на продукта се настройват от контролният панел. Напрежението на ръката което е нужно да се натисне спусъкит на машината е много нийско, и още по важно остава константно независимо от настройките.



Тази машина се състои от 4 главни части: база, пълначка, пистолет/маркуч и поставка. Базата не изисква поддръжка. Пълначката се състои от бункер и помпа. Пълначките ги има в поликарбонат или ТИП 304 неръждаема стомана и двата вида се чистат много лесно. те се разглобяват без използването на инструменти. Налягащ диск е включен в всеки комплект които когато се постави върху продукта в бункера предотвратява празнини в него и осигурява непрекъснат поток.

Пистолет за декорация е ергономичен и поставя ръката на оператора на удобна за декорация позиция. Нужна е удобна за ръката позиция, за да де предотврати схващане на ръката на оператора също и по-добро изпълнение на операцията. Балансьор с контра тежест се добавя на пистолетът и маркучът за да се увеличи удобността и разнообразието от движения за всеки вид декорация. Пистолетът за декорация го има в 3 конфигурации: за дясна ръка, за лява ръка или като прав тип. Допълнително мъркучът също приема деаериращо устройство което позволява на оператора да създава деликатни декорации бев за да има въздушни балончета. Не са нужни специални инструменти за разглабяне на пистолетът и маркуча, за да се почистят. В CDR серии идва комплект с адаптори които приемат всички видове стандартни накраиници.



T-сериий T-ресиите са създадени да ускорят процеса на декориране, оставяйки и двете ръце свободни за декориране.

Тази поставка включва:

- *30 сантиметрова поставка
- *въртене обратно и по посока на часовниковаа стрелка
- *Контролируема скорост на въртене
- *издържа 30 килограма.



Игли - стандартни
и за еклери



Игла - гладка
и за канелони



45° & 90°
Накрайници



Накрайник
за кексчета

Накрайници
за напластяване
и кроасани



Балансьор
за маркуч
и контролен
педал



Нагреватели за
бункери от
неръждаема
стомана



Поръчкови
накрайници
направени
по вашите
спецификации



Equipment Specifications

Power Bases

Серия	Модел	Волтаж	Hz	Мощност Hp/W	Тегло lb/kg	Височина inch/mm	Ширина inch/mm	Дълбочина inch/mm
P	MK	120	60	0.027 / 20	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKH	120	60	0.067 / 50	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	100	50/60	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	200	50/60	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	220	50	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKS	120	60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	100	50/60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	200	50/60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	220	50	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PT	MKT	100/120	50/60	0.268 / 200	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PT	MKTX	200/240	50/60	0.268 / 200	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PT	MKTH	240	60	0.536 / 400	31.5 / 14.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PV	MKV	120	60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	100	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	200	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	220	50	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CD	120	60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	100	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	200	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	220	50	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
T	CT	120	60	0.025 / 19	14 / 6.4	6.7 / 170	16.5 / 419	12 / 305

*CD is a complete system: Power Base + Filler Unit + Hose & Gun Assy. + Balancer Assy.
CD filler units are available in stainless steel or polycarbonate.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE
MADE IN USA AND SOLD THROUGHOUT THE WORLD.

Edhard Metering System = Power Base + Filler Unit.
Please consider HP requirements for future applications.

EQUIPMENT SPECIFICATIONS

Filler Units

Серия	Използване с бази	Конструкция		Тип на помпата	Капацитет	Изходи	Терло	Диаметър	Височина
		Помпа	Бункер						
F	P/ PS / PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S & D	3.75 / 1.7	9 / 229	15 / 381
F	P/ PS / PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	18 / 17	S & D	5.1 / 2.32	10.25 / 260	19.75 / 502
FHP	P/ PS / PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S	3.75 / 1.7	9 / 229	15 / 381
FHP	P/ PS / PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	18 / 17	S	5.1 / 2.32	10.25 / 260	19.75 / 502
FS	PS / PV	St. Steel	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S	9 / 4	9 / 229	15 / 381
FS	PS / PV	St. Steel	Polycarb.	Gear	18 / 17	S	11.55 / 5.26	10.25 / 260	21.1 / 536
FS	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Gear	10 / 9.5	S	13 / 5.9	10 / 254	15.3 / 338
FS	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Gear	18 / 17	S	17 / 7.7	10 / 254	23 / 584
FS	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Gear	36 / 32	S	22.7 / 10.3	14 / 356	22 / 559
FT	PT	St. Steel	St. Steel	Gear	18 / 17	S	21 / 9.5	12.5 / 318	25.5 / 648
FT	PT	St. Steel	None	Gear	Transfer Type	S	10.8 / 4.9	-	6.0 / 152
FTR	PT	St. Steel	St. Steel	Lobe	18 / 17	S	21.7 / 9.8	12.5 / 318	25.5 / 648
FTR	PT	St. Steel	None	Lobe	Transfer Type	S	11.5 / 5.2	-	6.0 / 152
RP	PS / PV	St. Steel	Polycarb.	Lobe	6 / 5.5	S	10 / 4.5	9 / 229	15.3 / 338
RP	PS / PV	St. Steel	Polycarb.	Lobe	18 / 17	S	12.7 / 5.54	10.25 / 260	21.5 / 546
RP	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	10 / 9.5	S	14 / 6.3	10 / 254	15.6 / 396
RP	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	18 / 17	S	18 / 8.1	10 / 254	23.3 / 592
RP	PS / PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	36 / 32	S	23.4 / 10.6	14 / 356	22 / 559

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.
MADE IN USA AND SOLD THROUGHOUT THE WORLD.



Edhard Corp., 279 Blau Road, Hackettstown, NJ 07840 USA
Tel: 908 850-8444 • [in USA 888 EDHARD1] • Fax: 908 850-8445
email: meter@edhard.com • www.edhard.com



edhard

Edhard Corp., 279 Blau Road, Hackettstown, NJ 07840 USA
Tel: 908 850-8444 • [in USA 888 EDHARD1] • Fax: 908 850-8445
email: meter@edhard.com • www.edhard.com

A-2200
05.03